Aimo e Nadia, due giovani chef alla guida di BistRo e Voce

image005-f6e50ab8

Saranno gli Chef Lorenzo Pesci e Sabrina Macrì a guidare rispettivamente il ristorante VOCE Aimo e Nadia, riferimento della cultura gastronomica negli spazi del Museo delle Gallerie D'Italia, e BistRo, luogo in cui l'eccellenza gastronomica si intreccia con gli spazi allestiti da Rossana Orlandi in collaborazione con Etro.

Questo duplice cambiamento **conferma la filosofia del gruppo**, guidato dagli Chef Alessandro Negrini e Fabio Pisani e da Stefania Moroni, figlia dei fondatori, che da sempre credono nella **valorizzazione dei giovani talenti**, un'opportunità anche per mantenere viva e riattualizzare la storia dell'insegna "Aimo e Nadia" e al contempo dare spazio alla loro passione, creando **percorsi professionali concreti e virtuosi**.

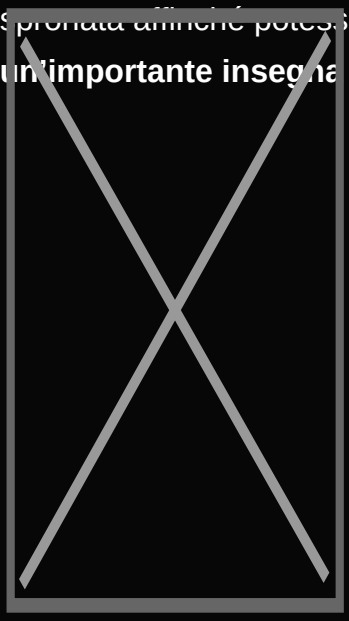


Lorenzo Pesci, giovane marchigiano della provincia di Macerata e premessa under 30 dell'alta gastronomia italiana, è cresciuto nella brigata di Carlo Cracco fino a

che, nel giugno 2020, è stato scelto dal Gruppo Aimo e Nadia per essere lo chef di BistRo. Il talento poliedrico di Pesci si sposta adesso da VOCE in cui porterà la sua creatività e la gioia nello sperimentare in cucina, ma sempre nel segno della valorizzazione della materia prima.

Con il suo nuovo incarico al ristorante VOCE, Pesci proporrà un **menu incentrato su materie prime eccellenti italiane**, reinterpretate in chiave gourmet, come ad esempio il Carciofo fondente con patata della Sila, pecorino e uovo di fattoria morbido o il Risotto Gran Riserva Carnaroli con nocciola Tonda Gentile, maggiorana e arancia. Uno stile quello di Pesci ispirato alla 'modernità creativa' ma nell'alveo di una cucina in cui sapori e prodotti sono sapientemente scelti, rispettati e valorizzati.

Approda nella cucina del BistRo **Sabrina Macrì** che, dopo aver frequentato l'ALMA Scuola Internazionale di Cucina Italiana entra nella famiglia Alajmo lavorando al Ristorante Quadri di Venezia. Nel 2018 arriva Milano ed entra nella brigata di VOCE per poi approdare – nel 2019 - a Il Luogo, sotto la guida professionale dagli Chef Negrini e Pisani che, come maestri e mentori, l'hanno supportata e sponsorizzata affinché potesse far emergere il suo talento e affermarsi come **giovane donna alla guida di un'importante insegna della ristorazione milanese.**



Macrì, con una ottima esperienza nella partita dei primi al Luogo, porterà al BistRO quell'**impronta di italianità** che già Nadia Moroni, anche lei grande signora dei primi, aveva fatto con tenacia e sensibilità femminile a Il Luogo, proponendo piatti che esaltavano il singolo ingrediente e valorizzavano il **ricchissimo patrimonio enogastronomic**o nazionale, per una cucina che ha sempre avuto come elemento centrale la qualità degli ingredienti.

La Chef ha l'importante compito di **riproporre quello stile** che da sempre caratterizza la cucina a marchio **Aimo e Nadia**, inclusi alcuni classici, come il Risotto Gran Riserva Carnaroli, zafferano, parmigiano Bonat e riduzione di ossobuco oppure la Tartare di Fassona piemontese di Martini,

nocciola e bagnetto verde **dando anche un’impronta personale** alla proposta culinaria del BistRo, tempio del Made in Italy che unisce il fascino di una location di design, vestita del fashion touch di Etro, ai piaceri del gusto e della convivialità.